

Fotos: Robert M. Schmid


**Publireportage: Restaurant I Fratelli in Rheinfelden**

# Ein Stück Italien

*In ihrem Restaurant direkt am Rhein entführen die Gebrüder Lamano ihre Gäste seit 10 Jahren mit kulinarischen Köstlichkeiten und charmantem Service in die mediterrane Welt Italiens.*

Ariane Kroll

**D**ie Rheinterrasse des Restaurants I Fratelli in Rheinfelden auf der deutschen Seite bietet gerade in der wärmeren Jahreszeit einen traumhaften Blick über den Rhein auf die alte Brücke.


**Ausgezeichnete Küche**

Im Baudenkmal Salmegg, das neben dem Museum zur Stadtgeschichte und dem Trauzimmer auch das Restaurant I Fratelli beherbergt, lassen sich nicht nur schöne Hochzeiten feiern. Wer zwischen dem grauen Alltag entfliehen möchte, ist bei den Gebrüdern Enrico und Bruno Lamano bes-

tens aufgehoben, sie verwöhnen ihre Gäste aus Leidenschaft. Während Enrico Lamano und sein Service-Team bei den Gästen freundlich und charmant für die richtige Atmosphäre besorgt sind, bereitet sein Bruder Bruno Lamano mit viel Liebe zum Detail verführerische Speisen zu. Seine klassische mediterrane Küche ist mehrfach ausgezeichnet worden. Es werden vor allem auch saisonale Produkte aus der Region verarbeitet, aktuell stehen einige interessante Spargelgerichte auf der vielfältigen Speisekarte (siehe Menüvorschlag). Zudem empfiehlt Küchenchef Bruno Lama-

no jeden Mittag zwei schöne Drei-Gänge-Business-Menüs zu interessanten Preisen, beispielsweise eine Spargelcrèmesuppe oder einen knackigen Salat, gefolgt von Farfalle an einer Kürbis-Pancetta-Sauce und zum Dessert eine luftige Amaretto-creme. Dazu gibt es einen passenden Wein aus dem umfangreichen Weinkeller des Hauses, edle Tropfen aus den besten Anbaugebieten Italiens, die auch in 3,7-dl-Fläschchen serviert werden.

**Italienisches Flair**

Die Einrichtung und die Dekoration des Restaurants gehen auf die Kreativität von Petra Lamano zurück, der Ehefrau von Enrico Lamano. Terrakotta-Böden, goldene Kronleuchter, florale Stoffe und reizende Accessoires werden durch wechselnde Bilderausstellungen vervollkommen. Alle 12 Wochen zeigen Künstler aus der Region ihre Werke, die die Gäste auch erwerben können. Aktuell schmücken die Wände die Bilder der Schweizer Künstlerin Barbara Stauffer-Schälchlin. 

## Menüvorschlag:

Amuse gueule

Spargelmousse in einem grün-weißen Spargelkrönchen in Begleitung von gebratenem Rotbarbefilet an Bärlauchsauce

oder

Milchferkelkotelette mit Gänseleber gefüllt in Buchweizenkruste

Cappelletti mit Artischockenfarceknern an Morchelsauce und Pappardelle an Taubenragout

oder

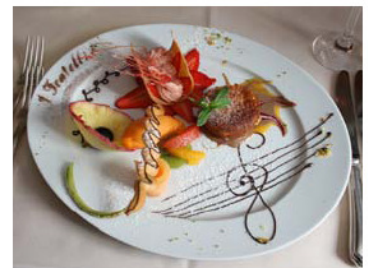
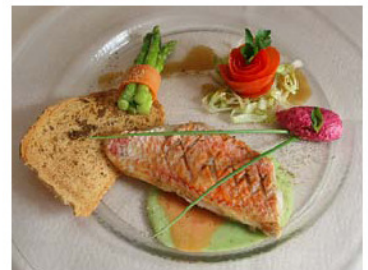
Filet vom S. Pierre an Limonensauce serviert mit Risotto «Venere» und Gemüsen

oder

Gebratene Entenbrust an Vin Santosauce serviert mit Taleggio-Kartöffelchen und Gemüsen

oder

Kokosnuss-Törtchen an Nougatsauce und Passionsfrucht-Sorbet auf einem mit Grand Marnier parfümierten Erdbeer-carpaccio



Bruno und Enrico Lamano.

**Ristorante I Fratelli**

 Rheinbrückstrasse 8  
 79618 Rheinfelden  
 Deutschland

 Telefon 0049 7623 30254  
 Fax 0049 7623 719523  
 www.ristorante-i-fratelli.de

**Öffnungszeiten**

 Dienstag bis Sonntag:  
 11.30 bis 14.30 Uhr  
 (warme Küche 12.00 bis 14.00 Uhr)  
 18.00 bis 23.30 Uhr  
 (warme Küche 18.00 bis 22.30 Uhr)

Montag Ruhetag